

# Kathi nötkaka bakmix

Bakning mix för en valnöt kaka  
Paketet innehåller:

345 g bakning blandning, 75 g nötklasyr.

Tillräckligt för en låda form (25 cm) eller springform (Ø 23 cm).

Du bara lägger till:

3 ägg, 180 g smör eller margarin, 1 msk vatten eller mjölk.

Beredning:

Det är lika enkelt som detta:

Pre-Värm ugnen.

Bakmix, 180 g mjukt smör eller margarin, 3 ägg och 1 msk vatten eller mjölk i en skål och rör om med mixer omrörning för en kort tid, sedan rör krämig i högsta växlingen skede i ca 3-4 minuter.

Häll degen i en smord och mjölad bakform (25 cm lång) eller sockerkakaform (Ø 23 cm), smidig och grädda.

Baka: upp/ner värme 180 ° c eller omgivande luft 160 ° c

Kakan efter ca 15 minuter bakning tid med en spetsig kniv längd i mitten ca 1 cm djupt, låt den grädda ytterligare 35-40 minuter.

Låt den nygräddade kakan svalna några minuter, lossa från formen och tumla på en tårta galler.

Förberedelse glasyr:

Ta vatten till en koka i en kastrull. Ta bort potten från spis och låt glasyn påsen dra i vattenbadet i 5 minuter tills glasyn smält.

Ta bort påsen, skära på ett hörn och lägg glasyn över kakan, ev. sprids med en borste.